

# GASTRONORM- BEHÄLTER

**Qualität und Funktion kommen besser an.**

Mit einem umfangreichen Gastronorm-Behälter-Programm hat B.PRO für alle denkbaren Aufgaben im täglichen Großküchenbetrieb eine Lösung. Sicher werden auch Sie bei über 200 verschiedenen Modellen die passende Ausführung finden.



## B.PRO Gastronorm-Behälter

Gastronorm-Behälter B.PRO Buffet Line	16
B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl	17
Gastronorm-Deckel, Edelstahl	22
Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	24
Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	25
Einlegeböden, gelocht, Polycarbonat	25
Gastronorm-Bleche	26
B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht	27
Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht	28
Zubehör für Gastronorm-Behälter	29

### Qualität „Made in Germany“

Für extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag: Mehr als 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung von GN-Behältern bürgen für extra Qualität von B.PRO:

- Robust, formbeständig und korrosionsbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

**Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden.  
Und ist in kürzester Zeit lieferbar.**



GN-B, Bügelgriffe für optimales Handling

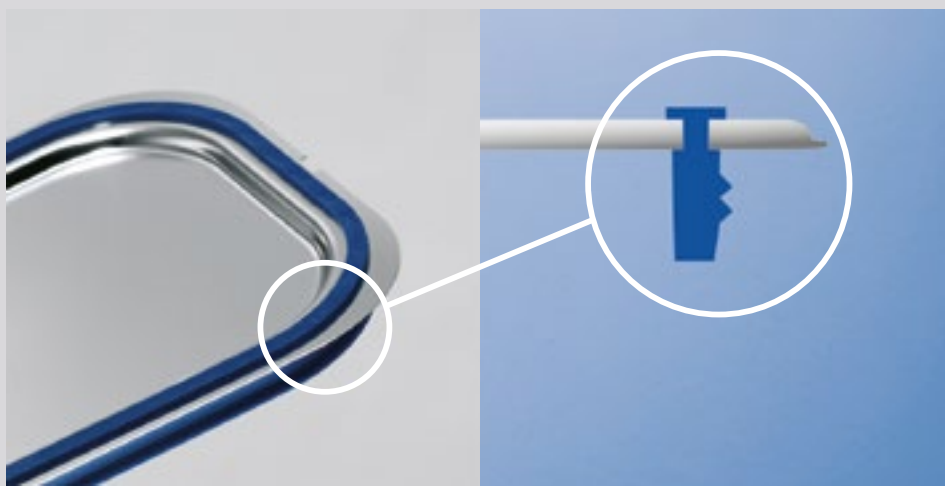


## B.PRO Buffet Line

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation stehen die edlen schwarzen Gastronom-Behälter der Buffet Line zur Verfügung. Unempfindlich und hygienisch machen Sie die Speisen zum leckeren Hingucker.







**Der Gastronorm-Dichtungsdeckel GDD**

Durch die Formschlussdichtung hält die Verbindung CNS-Deckel und Silikon-Dichtung auf Dauer. Die Dichtung bleibt am Deckel und fällt nicht in die Suppe.



**Das Aufsatzgestell GDD**

ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung.



SW 10 x 6-3 BASIC GDD



**Das Maß der Gastronomie**

Das bewährte Basismodell aus CNS.



**Immer griffbereit**

Bügelgriffe für optimales Handling.



**Leicht zu sehen**

Transparentes Polycarbonat für Lagerung und Transport von kalten Speisen.



**Gesund gekocht**

Perforiert für schonendes Dämpfen und Kochen.



**Knusprig und kross**

Granit-emailliert zum Braten und Backen.



**GN-BUF**

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation.

**Clever kombiniert: Die fix und fertigen  
Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer.**

Die 3 Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer mit Behältern, Blechen und Rosten im Gastronorm-Format bieten Ihnen die perfekte GN-Grundausstattung für fast alle Kombidämpfergrößen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.



**GN-Set Classic**

(Der Kombidämpfer ist nicht im Lieferumfang enthalten)



**Trockengelegt**

Einlegeböden zum Abtropfen gewaschener Lebensmittel.



**Groß rauskommen**

Kleine Behälter werden mit Stegen auf das 1/1-Maß gebracht.



**Einfach eingesetzt**

Mit Hilfe von Rosten werden auch Behälter außerhalb der Gastronorm transportfähig.

**Unverwechselbar:**

**B.PRO Gastronorm-Behälter mit Ihrem Logo oder Firmennamen.**

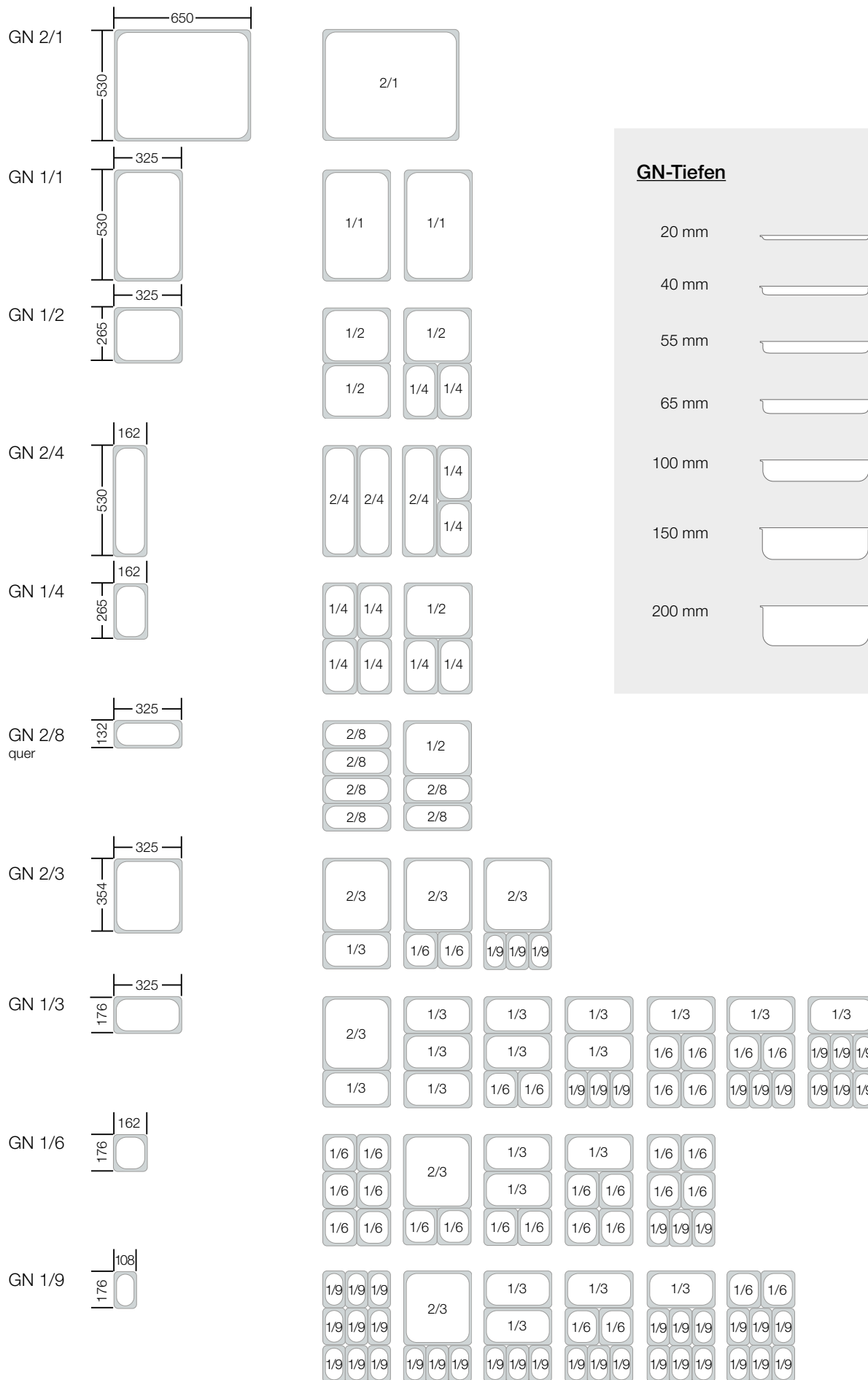


- Für fast alle B.PRO Gastronorm-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line
- Bereits ab 1 Stück
- Individueller Text (z.B. Firmenname) oder Logo nach Ihren Vorgaben
- Gut lesbare und hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest

**Preis auf Anfrage**

# B.PRO Gastronorm-Behälter – Maße und ihre Kombinierbarkeit

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631



Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



## B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidener Oberfläche
- Einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
- Temperaturbereich bis +300 °C
- Für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet



Für eine  
besonders  
ansprechende  
Speisen-  
präsentation

### 1/1 B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-BUF 1/1-20 black</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	<b>573 908</b>	
	<u>GN-BUF 1/1-40 black</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 Liter	<b>573 909</b>	
	<u>GN-BUF 1/1-65 black</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 Liter	<b>573 910</b>	
	<u>GN-BUF 1/1-100 black</u>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 Liter	<b>573 911</b>	

### 1/2 B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 1/2-20 black</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	<b>573 912</b>	
	<u>GN-BUF 1/2-40 black</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	<b>573 913</b>	
	<u>GN-BUF 1/2-65 black</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	<b>573 914</b>	
	<u>GN-BUF 1/2-100 black</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	<b>573 915</b>	

### 2/4 B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 2/4-20 black</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	<b>573 916</b>	
	<u>GN-BUF 2/4-40 black</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	<b>573 917</b>	
	<u>GN-BUF 2/4-65 black</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	<b>573 918</b>	
	<u>GN-BUF 2/4-100 black</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	<b>573 919</b>	

### 1/3 B.PRO Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 1/3-20 black</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	<b>573 920</b>	
	<u>GN-BUF 1/3-40 black</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	<b>573 921</b>	
	<u>GN-BUF 1/3-65 black</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	<b>573 922</b>	

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 2/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 550 566	
	<u>GN 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 550 065	
	<u>GN 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 550 593	
	<u>GN 2/1-100</u>	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 550 594	
	<u>GN 2/1-150</u>	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 Liter	1 550 595	
	<u>GN 2/1-200</u>	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 Liter	1 550 596	

### 1/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 550 565		
	<u>GN 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 550 064		
	<u>GN 1/1-55</u>	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 Liter	1 565 845		
	<u>GN 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 589		
	<u>GN 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 550 590		
	<u>GN 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 550 591		
	<u>GN 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 550 592		
	Deckel für GN 1/1	<u>GD 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde					550 658
<u>GD-L 1/1</u>		Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 677	
<u>GD-F 1/1</u>		Deckel ohne Griffmulde					564 956	
<u>GDD 1/1</u>		Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 663	
<u>GDS-U 1/1</u>		Universal-Scharnierdeckel					566 910	
<u>GDS-UL 1/1</u>		Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung					566 911	
GN-B 1/1-100 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	<u>GN-B 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 953		
	<u>GN-B 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 555 952		
	<u>GN-B 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 555 951		
	<u>GN-B 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 555 950		
Deckel für GN-B 1/1	<u>GD-B 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde					550 086	
	<u>GD-BL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 093	
	<u>GDD-B 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 075	
	<u>GDS-U 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel					566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung					566 911	



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für B.PRO Buffet Line auf Anfrage

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl





- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 1/2 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	1 550 563	
	<u>GN 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	1 550 063	
	<u>GN 1/2-55</u>	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 Liter	1 565 844	
	<u>GN 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 550 581	
	<u>GN 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 550 582	
	<u>GN 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 550 583	
	<u>GN 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 550 584	
Deckel für GN 1/2	<u>GD 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde					550 656
	<u>GD-L 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 675
	<u>GD-F 1/2</u>	Deckel ohne Griffmulde					564 957
	<u>GDD 1/2</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 661
 	<u>GN-B 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 555 943	
	<u>GN-B 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 555 942	
	<u>GN-B 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 555 941	
	<u>GN-B 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 555 940	
Deckel für GN-B 1/2	<u>GD-B 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde					550 084
	<u>GD-BL 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 091
	<u>GDD-B 1/2</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 073

### 2/4 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

 	<u>GN 2/4-20</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	1 564 367	
	<u>GN 2/4-40</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	1 555 821	
	<u>GN 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 822	
	<u>GN 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 555 823	
	<u>GN 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 555 824	
Deckel für GN 2/4	<u>GD 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde					556 538
	<u>GD-L 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					564 902
 	<u>GN-B 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 564 908	
	<u>GN-B 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 564 909	
	<u>GN-B 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 564 910	
Deckel für GN-B 2/4	<u>GD-B 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde					564 904
	<u>GD-BL 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					564 906

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl


- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

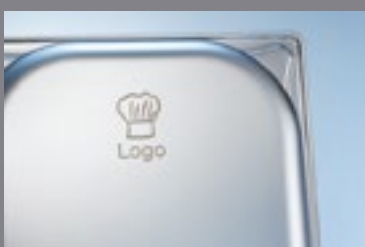


### 1/4 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 1/4-20</u>	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	1 550 561	
	<u>GN 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 550 573	
	<u>GN 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 550 574	
	<u>GN 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 550 575	
	<u>GN 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 550 576	
Deckel für GN 1/4	<u>GD 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde					550 654
	<u>GD-L 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 673
	<u>GDD 1/4</u>	Deckel mit Formschlusssichtung					1 550 659
GN-B 1/4-100 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen 	<u>GN-B 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 555 934	
	<u>GN-B 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 555 933	
	<u>GN-B 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 932	
	<u>GN-B 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 555 931	
Deckel für GN-B 1/4	<u>GD-B 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde					550 082
	<u>GD-BL 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 089
	<u>GDD-B 1/4</u>	Deckel mit Formschlusssichtung					1 550 071

### 2/8 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 2/8-65</u>	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 Liter	1 555 827	
	<u>GN 2/8-100</u>	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 Liter	1 555 828	
	<u>GN 2/8-150</u>	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 Liter	1 555 829	
Deckel für GN 2/8	<u>GD 2/8</u>	Deckel mit Griffmulde					550 076
	<u>GD-L 2/8</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 078



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für B.PRO Buffet Line auf Anfrage





## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl



- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 2/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	1 550 564	
	<u>GN 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 550 066	
	<u>GN 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 550 585	
	<u>GN 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 586	
	<u>GN 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 550 587	
	<u>GN 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 550 588	
Deckel für GN 2/3	<u>GD 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde					550 657
	<u>GD-L 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 676
	<u>GDD 2/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 662
	<u>GN-B 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 555 948	
	<u>GN-B 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 947	
	<u>GN-B 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 555 946	
	<u>GN-B 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 555 945	
Deckel für GN-B 2/3	<u>GD-B 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde					550 085
	<u>GD-BL 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 092
	<u>GDD-B 2/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 074

### 1/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl





	<u>GN 1/3-20</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	1 550 562	
	<u>GN 1/3-40</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 550 067	
	<u>GN 1/3-55</u>	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 Liter	1 565 846	
	<u>GN 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 550 577	
	<u>GN 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 550 578	
	<u>GN 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 550 579	
	<u>GN 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 550 580	
Deckel für GN 1/3	<u>GD 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde					550 655
	<u>GD-L 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 674
	<u>GD-F 1/3</u>	Deckel ohne Griffmulde					564 961
	<u>GDD 1/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 660
	<u>GN-B 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 555 938	
	<u>GN-B 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 555 937	
	<u>GN-B 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 555 936	
	<u>GN-B 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 555 935	
Deckel für GN-B 1/3	<u>GD-B 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde					550 083
	<u>GD-BL 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 090
	<u>GDD-B 1/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 072

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl



- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



### 1/6 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
 	<u>GN 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 550 569		
	<u>GN 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 550 570		
	<u>GN 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 550 571		
	<u>GN 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 550 572		
Deckel für GN 1/6	<u>GD 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde					550 653	
	<u>GD-L 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 672	
	<u>GDD 1/6</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 664	
GN-B 1/6-150 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen  	<u>GN-B 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 555 930		
	<u>GN-B 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 555 929		
	<u>GN-B 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 555 928		
	<u>GN-B 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 555 927		
Deckel für GN-B 1/6	<u>GD-B 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde					550 081	
	<u>GD-BL 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 088	
	<u>GDD-B 1/6</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 070	

### 1/9 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl

 	<u>GN 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 Liter	1 550 567		
	<u>GN 1/9-100</u>	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 Liter	1 550 568		
Deckel für GN 1/9	<u>GD 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde					550 652	
	<u>GD-L 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 671	




Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für B.PRO Buffet Line auf Anfrage

# Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
GD 1/1 	<u>GD 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde	550 658		
	<u>GD 1/2</u>		550 656		
	<u>GD 2/4</u>		556 538		
	<u>GD 1/4</u>		550 654		
	<u>GD 2/8</u>		550 076		
	GD 1/2 		<u>GD 2/3</u>	550 657	
			<u>GD 1/3</u>	550 655	
			<u>GD 1/6</u>	550 653	
			<u>GD 1/9</u>	550 652	
			GD-L 1/2 	<u>GD-L 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung
<u>GD-L 1/2</u>	550 675				
<u>GD-L 2/4</u>	564 902				
<u>GD-L 1/4</u>	550 673				
<u>GD-L 2/8</u>	550 078				
<u>GD-L 2/3</u>	550 676				
<u>GD-L 1/3</u>	550 674				
<u>GD-L 1/6</u>	550 672				
<u>GD-L 1/9</u>	550 671				
GDD 1/1 	<u>GDD 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung, Temperaturbereich -40 °C bis +180 °C		1 550 663	
	<u>GDD 1/2</u>		1 550 661		
	<u>GDD 1/4</u>		1 550 659		
	<u>GDD 2/3</u>		1 550 662		
	<u>GDD 1/3</u>		1 550 660		
	<u>GDD 1/6</u>		1 550 664		

Abbildung	Modell/Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Kapazität	Best.-Nr.	Preise in € ohne MwSt.
Aufsatzgestell GDD 	<b>Aufsatzgestell GDD</b> zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlusssdichtung, passend für Servierwagen SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar	963 x 496 x 231 mm	30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	574 167	siehe Seite 114

# Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GD-B 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 086	
	<u>GD-B 1/2</u>		550 084	
	<u>GD-B 2/4</u>		564 904	
	<u>GD-B 1/4</u>		550 082	
	<u>GD-B 2/3</u>		550 085	
	<u>GD-B 1/3</u>		550 083	
	<u>GD-B 1/6</u>		550 081	
	<u>GD-BL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 093	
	<u>GD-BL 1/2</u>		550 091	
	<u>GD-BL 2/4</u>		564 906	
	<u>GD-BL 1/4</u>		550 089	
	<u>GD-BL 2/3</u>		550 092	
	<u>GD-BL 1/3</u>		550 090	
	<u>GD-BL 1/6</u>		550 088	
	<u>GDD-B 1/1</u>	Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen, Temperaturbereich -40 °C bis +180 °C	1 550 075	
	<u>GDD-B 1/2</u>		1 550 073	
	<u>GDD-B 1/4</u>		1 550 071	
	<u>GDD-B 2/3</u>		1 550 074	
	<u>GDD-B 1/3</u>		1 550 072	
	<u>GDD-B 1/6</u>		1 550 070	
	<u>GDS-U 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 911	
	<u>GD-F 1/1</u>	Deckel ohne Griffmulde	564 956	
	<u>GD-F 1/2</u>		564 957	
	<u>GD-F 1/3</u>		564 961	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).





## B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat



- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Besonders geeignet für Lagerung und Transport kalter Speisen wie Salat und Gemüse
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität: Bruchsicher, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumierfähig





### 1/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN-K 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	502 x 298 mm	9,0 Liter	1 551 426	
	<u>GN-K 1/1-100</u>	100			13,3 Liter	1 551 427	
	<u>GN-K 1/1-150</u>	150			20,0 Liter	1 551 428	
	<u>GN-K 1/1-200</u>	200			26,4 Liter	1 551 429	
Deckel für GN-K 1/1	<u>GD-K 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde				551 446	
	<u>GD-KL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				551 452	
	<u>G-KELB 1/1</u>	Einlegeboden, gelocht				1 551 457	



### 1/2 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	298 x 238 mm	4,0 Liter	1 551 430	
	<u>GN-K 1/2-100</u>	100			6,2 Liter	1 551 431	
	<u>GN-K 1/2-150</u>	150			9,0 Liter	1 551 432	
	<u>GN-K 1/2-200</u>	200			11,9 Liter	1 551 433	
Deckel für GN-K 1/2	<u>GD-K 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde				551 447	
	<u>GD-KL 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				551 453	
	<u>G-KELB 1/2</u>	Einlegeboden, gelocht				1 551 458	



### 2/4 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 Liter	568 227	
	<u>GN-K 2/4-100</u>	100			5,3 Liter	568 228	
Deckel für GN-K 2/4	<u>GD-K 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde				568 923	
	<u>GD-KL 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				568 922	

### 1/4 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	238 x 136 mm	1,7 Liter	1 551 438	
	<u>GN-K 1/4-100</u>	100			2,6 Liter	1 551 439	
	<u>GN-K 1/4-150</u>	150			3,8 Liter	1 551 440	
Deckel für GN-K 1/4	<u>GD-K 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 449	
	<u>GD-KL 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 455	

### 1/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 150 mm	2,5 Liter	1 551 434	
	<u>GN-K 1/3-100</u>	100			3,8 Liter	1 551 435	
	<u>GN-K 1/3-150</u>	150			5,6 Liter	1 551 436	
	<u>GN-K 1/3-200</u>	200			7,1 Liter	1 551 437	
Deckel für GN-K 1/3	<u>GD-K 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 448	
	<u>GD-KL 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 454	

## B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Besonders geeignet für Lagerung und Transport kalter Speisen wie Salat und Gemüse
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität: Bruchstabil, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumierfähig



### 1/6 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-K 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	153 x 139 mm	1,1 Liter	1 551 441	
	<u>GN-K 1/6-100</u>	100			1,6 Liter	1 551 442	
	<u>GN-K 1/6-150</u>	150			2,3 Liter	1 551 443	
Deckel für GN-K 1/6	<u>GD-K 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 450	
	<u>GD-KL 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 456	

### 1/9 B.PRO Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-K 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	150 x 83 mm	0,6 Liter	1 551 444	
	<u>GN-K 1/9-100</u>	100			0,9 Liter	1 551 445	
Deckel für GN-K 1/9	<u>GD-K 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 451	

## Gastronorm-Deckel, Polycarbonat, für Gastronorm-Behälter

- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Kompatibel zu B.PRO Gastronorm-Behältern aus Edelstahl



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GD-K 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde	551 446	
	<u>GD-K 1/2</u>		551 447	
	<u>GD-K 2/4</u>		568 923	
	<u>GD-K 1/4</u>		1 551 449	
	<u>GD-K 1/3</u>		1 551 448	
	<u>GD-K 1/6</u>		1 551 450	
	<u>GD-K 1/9</u>		1 551 451	
	<u>GD-KL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung	551 452	
	<u>GD-KL 1/2</u>		551 453	
	<u>GD-KL 2/4</u>		568 922	
	<u>GD-KL 1/4</u>		1 551 455	
	<u>GD-KL 1/3</u>		1 551 454	
	<u>GD-KL 1/6</u>		1 551 456	

## Einlegeböden, gelocht, aus Polycarbonat

- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C

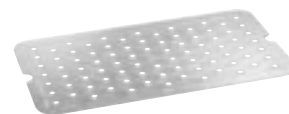


Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße L x B (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KELB 1/1</u>	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm	467 x 263 mm	1 551 457	
	<u>G-KELB 1/2</u>		265 x 205 mm	1 551 458	

# Gastronorm-Bleche



## Gastronorm-Bleche, Edelstahl, mit glattem Rand, verstärkte Ausführung

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>BZG 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 625	
	<u>BZG 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 628	
	<u>BZG 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 629	
	<u>BZG 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 630	
	<u>BZG 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	550 631	
	<u>BZG 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	550 632	
	<u>BZG 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 Liter	550 633	
	<u>BZG 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 634	
	<u>BZG 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 635	
	<u>BZG 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 636	

## Gastronorm-Bleche, Edelstahl, mit glattem Rand, spezial-geglüht

	<u>BZG-G 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 505	
	<u>BZG-G 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 503	
	<u>BZG-G 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 504	
	<u>BZG-G 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	556 081	

## Gastronorm-Bleche, mit glattem Rand, emailliert

	<u>GNE 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 022	
	<u>GNE 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 Liter	550 023	
	<u>GNE 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 Liter	550 024	
	<u>GNE 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 025	
	<u>GNE 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 026	
	<u>GNE 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 027	
	<u>GNE 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 046	
	<u>GNE 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 047	
	<u>GNE 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 048	

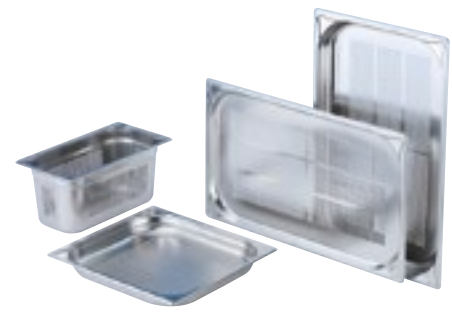
## B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm



\* nur Bodenlochung

\*\* Boden- und Seitenwandlochung



\*\*\* nur Seitenwandlochung





### 2/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
  	<u>GN-P 2/1-20</u> * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	<b>1 565 993</b>	
	<u>GN-P 2/1-40</u> * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	<b>1 565 789</b>	
	<u>GN-P 2/1-65</u> ** spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	<b>1 565 790</b>	
	<u>GN-P 2/1-100</u> **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	<b>1 565 791</b>	



### 1/1 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

 	<u>GN-P 1/1-20</u> * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	<b>1 565 994</b>	
	<u>GN-P 1/1-40</u> *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	<b>1 565 794</b>	
	<u>GN-P 1/1-65</u> ***	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	<b>1 266 386</b>	

### 2/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

  	<u>GN-P 2/3-40</u> *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	<b>1 565 799</b>	
	<u>GN-P 2/3-65</u> **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	<b>1 565 800</b>	
	<u>GN-P 2/3-100</u> **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	<b>1 565 801</b>	
	<u>GN-P 2/3-150</u> **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	<b>1 565 802</b>	
	<u>GN-P 2/3-200</u> **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	<b>1 565 803</b>	

### 1/3 B.PRO Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

  	<u>GN-P 1/3-40</u> *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	<b>1 565 813</b>	
	<u>GN-P 1/3-65</u> **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	<b>1 565 814</b>	
	<u>GN-P 1/3-100</u> **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	<b>1 565 815</b>	
	<u>GN-P 1/3-150</u> **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	<b>1 565 816</b>	
	<u>GN-P 1/3-200</u> **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	<b>1 565 817</b>	



# Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm


\* Boden- und Seitenwandlochung

\*\* Boden-, Eck- und Seitenwandlochung


\*\*\* Eck- und Seitenwandlochung zur umlüfteten Warmhaltung von Speisen in gewärmten Unterbauten von Herdanlagen




## 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN 1/1-60</u> *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 487	
	<u>G-KEN 1/1-95</u> **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 407	
	<u>G-KEN 1/1-145</u> **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 486	
	<u>G-KEN 1/1-195</u> **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 490	
	<u>G-KEN 1/1-195</u> ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	574 820	


## 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN 1/2-60</u> *	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 Liter	550 488	
	<u>G-KEN 1/2-95</u> **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 502	
	<u>G-KEN 1/2-145</u> **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 557	
	<u>G-KEN 1/2-195</u> **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 558	

## 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen



Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN G 1/1-60</u> *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 970	
	<u>G-KEN G 1/1-95</u> **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 971	
	<u>G-KEN G 1/1-145</u> **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 972	
	<u>G-KEN G 1/1-195</u> **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 973	

## 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen


Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN G 1/2-95</u> **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 967	
	<u>G-KEN G 1/2-145</u> **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 968	
	<u>G-KEN G 1/2-195</u> **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 969	

# Zubehör für Gastronorm-Behälter

## Steg, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Durchmesser Rahmen / Zwischenstege (mm)	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>ST 3</b>	Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung		325 x 23 mm	<b>550 650</b>	
	<b>ST 3F</b>	Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, mit Federarretierung		325 x 23 mm	<b>566 254</b>	
	<b>ST 5F</b>	Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, mit Federarretierung		530 x 23 mm	<b>550 651</b>	


## Gastronorm-Rost

	<b>GR 2/1</b>	Rost aus CNS	ø 6 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	<b>550 266</b>	
	<b>GR 1/1</b>		ø 5 mm / ø 3 mm	530 x 325 mm	<b>550 267</b>	
	<b>GR 1/1 quer</b>		ø 6 mm / ø 4 mm	530 x 325 mm	<b>572 889</b>	
	<b>GR 2/3</b>		ø 5 mm / ø 3 mm	354 x 325 mm	<b>550 049</b>	

## Gastronorm-Rost, verstärkt

	<b>GR 2/1 V</b>	Rost aus CNS, verstärkt	ø 7 mm / ø 4 mm	650 x 530 mm	<b>572 888</b>	
	<b>GR 1/1 V</b>			530 x 325 mm	<b>572 890</b>	

## Einlegeboden, Edelstahl, gelocht

	<b>G-ELB 1/1</b>	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm	470 x 265 x 15 mm	<b>550 645</b>	
	<b>G-ELB 1/2</b>		265 x 205 x 15 mm	<b>550 647</b>	
	<b>G-ELB 1/4</b>		205 x 102 x 15 mm	<b>550 649</b>	
	<b>G-ELB 2/3</b>		294 x 265 x 15 mm	<b>550 646</b>	
	<b>G-ELB 1/3</b>		256 x 116 x 15 mm	<b>550 648</b>	

## Kombidämpfer-Sets

Modell	Set bestehend aus				Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe		
<b>Gastronorm-Set MINI</b> für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)	4 x	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	<b>573 438</b>	
	2 x	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	1 x	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	2 x	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	2 x	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40 mm		
	2 x	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65 mm		
	1 x	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
<b>Gastronorm-Set STARTER</b> für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)	6 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	<b>573 439</b>	
	3 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	2 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	3 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	3 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	2 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	1 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
<b>Gastronorm-Set CLASSIC</b> für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig), (Abbildung siehe Seite 13)	10 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	<b>573 440</b>	
	4 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	3 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	4 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	1 x	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	2 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
	1 x	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40 mm		